



2021 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Molto ambito dai clienti Mövenpick

Descrizione del vino:

La piccola ma notevole tenuta della famiglia Luigi Righetti si trova a Marano di Valpolicella, nel cuore della denominazione Amarone. È rinomata per la sua precisa vinificazione di vini di alta qualità e di facile consumo. Gianmaria Righetti, che rappresenta la quarta generazione, produce un Amarone elegante e fruttato, con un buon potenziale di invecchiamento, da uve Corvina Veronese e Rondinella.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con riflessi granati, che si schiarisce leggermente verso il disco. Sentori di spezie arricchiscono il naso concentrato di prugne e ribes, con una nota balsamica e marcate sfumature di vaniglia. L'attacco morbido e cremoso lascia il posto a esplosivi aromi di Amarone, che ora includono anche lamponi e mirtilli rossi e una nota di scorza d'arancia; gli aromi di frutta matura sono avvolti da piacevoli note tostate, caramello e cioccolato al latte; i tannini sono maturi nel lungo finale.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambre tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Righetti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	da subito fino al 2033
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Numero di articolo:	0424321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De Roari
Luigi Righetti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Maturità:	da subito fino al 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.